

Tarte fondante au potimarron, façon cheesecake

INGRÉDIENTS

PÂTE

- 150gr de biscuits
- 40g de beurre fondu

APPAREIL

- 500g de lait végétal
- 40g de féculle de maïs
- 3g d'agar agar
- 50g de sucre de coco
- 200g de potimarron cuit
- 1 cas d'épices du mélange « pains d'épices »
- 90g d'huile de coco

Préparation

PÂTE

1. Mixer les biscuits avec le beurre fondu.
2. Tapissez le fond du moule (une feuille de cuisson aura été mise préalablement).
3. Cuire 10 minutes à 180°C.

APPAREIL

4. Mélangez le sucre avec les épices.
5. Dans une casserole, versez le lait végétal, la féculle, l'agar agar (délayés). Portez à ébullition.
6. Lorsque le mélange a épaissi : ajoutez la purée de citrouille + l'huile de coco
7. Passez la préparation au blender pour qu'elle soit bien lisse.
8. Versez sur la pâte. Faites cuire 30 minutes à 180°C.

Infos

Car nous sommes tous différents (goûts, habitudes ou intolérances), voici quelques variantes :

- **Pâte** : pâte brisée ou autre - base cheesecake
- **Agar-agar** : pouvoir gélifiant 90°C

Variantes

Car nous sommes tous différents (goûts, habitudes ou intolérances), voici quelques variantes :

- **Pâte** : on peut utiliser des biscuits sans gluten et/ou vegan, selon notre convenance. Concernant la matière grasse, on peut opter pour de l'huile de coco ou du ghee : il faut une matière grasse qui fige à température ambiante (on laisse donc de côté noix, noisette, olive, tournesol, pépins de courge ou raisin).
- **Lait végétal** : j'ai opté pour un lait végétal peu sucré riz-coco (mon préféré), mais on peut varier selon nos goûts. Pour cette raison, ceux se mariant le mieux : noisette, soja (nature ou vanille)
- **Sucrant** : on évitera le sucre blanc. On peut opter pour du sucre de canne non raffiné (à la place du sucre de coco).
- **Potimarron** : la chair de toutes courges convient, du moment qu'elle est cuite et réduite en purée sans morceaux.
- **Épices** : on peut utiliser uniquement de la cannelle ou un mélange de notre choix : cardamome, vanille, cannelle, etc. Utilisez votre épice favorite ou un mélange tout prêt, l'important est d'aimer celle que vous utilisez ❤